EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

VIOGNIER

COSECHA: 2020

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS: 100% Viognier

FECHA DE EMBOTELLADO: Septiembre 2020

ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	14.0° Vol%
Azúcar Residual	1.54 g/L
Acidez Total (ácido tartarico)	5.25 g/L
рН	3.44
SO2 Total a embotellado	0.090 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: La Vinilla, Fundo Casablanca, Cuartel 11 y 12.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Ubicados a 300 msnm, conducidos en espaldera, con orientación Este-Oeste. Riego por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: año 2005, 4.000 plantas /ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 11 toneladas – 60 Hl/ha.

SUELO: Granito descompuesto originario de la Cordillera de la Costa. Suelos arcillo-limo-arenosos.

CLIMA: En el período 2019 - 2020 la primavera presentó temperaturas moderadas, sin presencia de heladas. Luego el verano fue caluroso, sin eventos climáticos adversos, lo que permitió una madurez óptima. Se cosechó oportunamente, dando como resultado un vino que expresa bien los atributos del lugar.

COSECHA: 20 de marzo de 2020.

BODEGA VINIFICADORA: Maipo, Valle del Maipo.

VINIFICACIÓN: La uva fue cosechada en bins, fue refrigerada y se transportó a la bodega vinificadora. Se seleccionaron racimos y fueron prensados directamente. Se decantó de manera estática y se ajustó turbidez. Se inoculó con levaduras seleccionadas. Una vez terminada la fermentación se mantuvo el vino sobre borras finas y se realizaron batonajes. Previo al embotellado, el vino se estabilizó. Finalmente se filtró.

GUARDA: 8 meses, 91% en barricas de roble francés y 9% en fudres de roble francés.

PRODUCCIÓN: 2.770 cajas (9 L)

NOTAS DE CATA: Vino de color amarillo dorado, en nariz presenta notas de fruta blanca, damasco y durazno, flores blancas. En boca presenta buen volumen y balanceada acidez que sostiene su estructura.

MARIDAJE: Por su acidez y estructura es un vino versátil que puede acompañar bien carnes blancas, pescados grasos y pastas.